
Zając po francusku 35 min

Dodano: 2010-01-01 14:42:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1335 razy.

Kuchnia z szybkowaru

Przodek i podróbki 1 zająca

15 dag chudego boczku wędzonego

3 duże cebule

5 dag tłuszczu

1 łyżka mąki

5-6 ziaren jałowca

1 listek laurowy

1 płaska łyżeczka słodkiej papryki mielonej (kto lubi może dodać trochę ostrej)

2 kieliszki czerwonego wina ; siekana natka pietruszki

sól do smaku; 0

5 szklanki wody

Mięso zająca obrać dokładnie z błon i porąbać na nieduże kawałki, podroby pokroić . Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz obrumienić na nim mięso z podrobami, wrzucić pokrojony w słupki boczek i w grubą kostkę cebulę, wlać wodę. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 35 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć , potrawę posolić , dodać zgniecione ziarna jałowca, listek laurowy, paprykę i wino, posypać mąką i kilka razy zagotować . Przed podaniem posypać natką pietruszki. Podawać z ryżem, kaszką krakowską lub potłuczonymi kartoflami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD